

Конфеты из абрикосов

Абрикосы – 1 кг
сахар – 100 г.

1 Абрикосы вымыть, удалить косточки, уложить на противень, засыпать сахарным песком и поместить в духовку. Уваривать 30–40 мин (после закипания), пока сироп не станет густым.

2 Из остуженной массы сформовать конфеты, обвалить их в сахарной пудре или в измельченных вафлях и уложить в картонную коробку. Хранить при комнатной температуре.

Конфеты из моркови и чернослива

Морковь – 1 кг
чернослив – 300 г
изюм – 100 г
орехи (ядра) – 100 г
мед – 2 ст. ложки.

1 Чернослив промыть, отварить, освободить от косточек и пропустить через мясорубку вместе с изюмом.

2 Морковь промыть и натереть на крупной терке, поместить на противне в разогретую духовку и уваривать 30 мин, затем, перемешав с медом, черносливом и изюмом, запекать в духовке еще 15 мин.

3 Из остуженной массы сформовать конфеты и обвалить их в размолотых ядрах орехов.



Мороженое черничное

Черника – 200 г
сахар – 100 г
манная крупа – 2 ст. ложки
вода – 1 стакан.

1 Ягоды вымыть, залить небольшим количеством воды, довести до кипения и протереть через сито, смешать протертую массу с сахарным песком.

2 Манную крупу залить 1 стаканом воды и сварить жидкую манную кашу, остудить. Остывшую кашу взбить миксером до состояния пены. Продолжая взбивать, влить тонкой струей протертую ягодную массу с сахаром.

3 Взбитую массу охладить либо заморозить в холодильнике.


Домашнее мороженое – очень вкусный и полезный продукт, его можно приготовить в домашних условиях или на даче, даже не имея каких-либо специальных приспособлений (морожениц), лишь бы была возможность охладить готовый продукт, причем необязательно в холодильнике, можно просто холодной колодезной водой. Еще для приготовления мороженого потребуется приспособление для взбивания. Хорошо, если это будет миксер или специальная взбивалка, но если их не окажется, то взбить массу можно венчиком или самой обыкновенной вилкой. Если вы любите твердое мороженое, то взбитую массу можно заморозить в морозильной камере холодильника.





Содержание

Основы консервирования	6
Капуста с яблоками, сливами и виноградом	10
Капуста по-гурийски.....	12
Капуста со столовой (красной) свеклой.....	14
Овощные голубцы квашеные	14
Заготовки из огурцов.....	16
Огурцы малосольные «на белом хлебе».....	18
Огурцы малосольные ускоренного засола.....	18
Огурцы в клюквенном соке	20
Огурцы с хвойным ароматом	20
Томаты с вишневым ароматом.....	22
Томаты сухого засола пряные.....	24
Баклажаны квашеные фаршированные.....	26
Кабачки со сливами.....	28
Томаты и кабачки, маринованные с крыжовником.....	28
Перец, фаршированный морковью и репчатым луком	30
Салат овощной пряный	32
Чеснок, квашенный в соке красной смородины	34
Стрелки чеснока, маринованные с лимонной кислотой	34
Сухие приправы из зеленого лука	36
Хрен столовый	38
Хрен с крыжовником	38
Приправа из айвы японской и жгучего перца.....	40
Приправа из слив и жгучего перца.....	42
Приправа из красной смородины и настурции	42
Масло салатное с семенами укропа и кориандра.....	44
Уксус из черноплодной рябины	46
Уксус яблочный с медом	46
Заготовки из фруктов и ягод	48



Фрукты и ягоды, консервированные без сахара в натуральных соках	50
Абрикосы в морковном соке	50
Земляника (клубника) в соке красной смородины ...	52
Смородина черная в земляничном соке	52
Вишня в коньяке	54
Секреты идеального варенья	56
Варенье вишневое с косточками	58
Вишня-«пятиминутка»	58
Варенье из малины	60
Варенье из ревеня	62
Варенье из голубики	64
Варенье «Изумруд» из крыжовника	64
Варенье из лепестков розы (шиповника)	66
Варенье из цветков одуванчика	66
Джем морковно-апельсиновый	68
Джем из сливы	68
Брусника в калиновом желе	70
Персики в желе	70
Мармелад из корок апельсина или грейпфрута	72
Пастила из абрикосов	74
Пастила брусничная	74
Халва сливовая	76
Рулет из клубники (земляники)	78
Клюква в сахаре	80
Вишня в сахаре	80
Конфеты из абрикосов	82
Конфеты из моркови и чернослива	82
Цукаты из кабачков с медом и лимоном	84
Мороженое черничное	86
Золотые правила заморозки	88
Замороженные вишня, слива, алыча, персики, абрикосы	88
Сок из кабачков с лимоном	90
Грушевый сок с черноплодной рябиной и свеклой ...	92
Огуречно-яблочный сок	92

